



米子城  
大手門会席 六、六〇〇円(税込)

先付け 蟹味噌豆腐 出汁

八寸盛 海老黄身寿司  
煮こごり 合鴨燻製  
なまこぽん酢 赤貝しぐれ煮

お造り 本日の二種盛り

鍋物 黒毛和牛しゃぶしゃぶ  
彩り針野菜  
醤油出汁 胡麻だれ

揚げ物 海老天婦羅  
野菜天婦羅三種  
出雲大社町藻塩

お食事 蟹茶漬け  
特製たれ お出汁

水菓子 芋金団と米子城もなか

\*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。





# 正月会席

七、七〇〇円(税込)

## 前菜

鯧昆布巻き 数の子土佐漬  
サーモン押し寿司 柚子甘露煮  
筍と菜の花胡麻和え

## お造り

本日の三種盛り

## 多喜合

筍旨煮 海老芝煮

## 焼物

黒毛和牛ステーキ  
彩り焼き野菜

## 揚げ物

蟹足天婦羅  
野菜天婦羅 天出汁

## 酢物

境港産メ鯖翁昆布まぶし  
冬大根甘酢 檸檬たれ掛け

## お食事

日南町産コシヒカリ  
香の物 味噌汁

## 水菓子

時季の物

\*食材の入荷により献立内容は変わる場合がございます。





## 蟹づくし会席

九、六八〇円(税込)

先付け

蟹豆腐 出汁

酢物

蟹半身  
土佐酢  
檸檬

鍋物

蟹しゃぶしゃぶ  
彩り針野菜

煮物椀

蟹すり流し

揚物

蟹足天婦羅  
野菜天婦羅三種  
山葵塩 藻塩 岩塩 檸檬

お食事

蟹味噌と葱味噌焼きおにぎり  
香の物味噌汁

水菓子

時季の物

＊食材の入荷により献立内容は変わることがございます。